

# Brochettes de légumes grillés au BBQ,

Recette pour 4

## Description

Brochettes de légumes grillés, servis froid ou tiède

## L'astuce du chef

Assurez-vous que l'épaisseur de la coupe des légumes est suffisante, de manière à supporter le BBQ. Je vous laisse imaginer le choix de vos légumes.

## Ingrédients

### Pour les légumes

- 1 Unité(s) Aubergine
- 2 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Unité(s) Poivron rouge
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

### Mise en place

## Ingrédients

Lavez les légumes puis les tailler en gros cubes de 3 cm . Pour les poivrons les couper en deux les vider et ensuite les tailler en cubes comme les précédents légumes .

Assemblez tous les légumes sur vos piques à brochette . assaisonner les de sel et poivre et un filet d'huile d'olive

### cuisson

Passez tous les brochettes de légumes sur le BBQ, environ 2 à 3 minutes de chaque côté.

**Bon appétit!**